



# Les Venètes

**NOUS SOMMES OUVERTS  
TOUS LES JOURS  
DE 9 HEURES À 22 HEURES**

**9 RUE DE LA CARRIÈRE  
56610 ARRADON**

**+ (33) 2 97 44 85 85  
CONTACT@LESVENETES.COM**

**WWW.LESVENETES.COM  
#HOTELRESTAURANTLESVENETES**

# CARTE

## ENTRÉES

- 16€ CÉLERI ET LIVÈCHE**  
MILLE-FEUILLE DE CÉLERI ET NORI
- 19€ MAQUEREAU FLAMBÉ**  
OIGNON RÔTI, FUMÉ AU FOIN
- 23€ CŒUF ET GAMBAS MARINÉS**  
POTIMARRON, LAVANDE ET ROMARIN

## PLATS

- 28€ MERLU FARCI**  
OLIVES NOIRES, ARTICHAUT ET MARJOLAINE
- 34€ ROUGET EN CROÛTE DE TAPIOCA**  
POLENTA, JUS DE BOUILLABAISSÉ AU BEURRE
- 88€ HOMARD BLEU ENTIER**  
GRATINÉ AU BEURRE DE CORAIL
- 28€ JOUE DE COCHON GLACÉE AUX CRUSTACÉS**  
CERFEUIL TUBÉREUX, CHOUX DE BRUXELLES
- 36€ POITRINE DE CANARD DE LA MAISON BURGAUD**  
FIGUES NOIRES, SENTEUR DE PAIN D'ÉPICES

## FROMAGES

- 12€ ASSIETTE DE FROMAGES**  
FROMAGERIE « LA KEROUZINE »

## DESSERTS

- 12€ SARRASIN AU LAIT**  
CAMEL DE CIDRE, GLACE PRALINÉ SARRASIN
- 12€ BABA EXOTIQUE**  
SORBET MANGUE PASSION, RHUM « ANGOSTURA »
- 12€ CHOCOLAT FORESTIER**  
CHOCOLAT GUAYAQUIL, SPONGE-CAKE DE PIN

PRIX NET TTC, SERVICE COMPRIS

# MENU

- 39€ MENU BERDER**  
(DISPONIBLE AU DÉJEUNER DU LUNDI AU SAMEDI)

**CÉLERI ET LIVÈCHE**  
MILLE-FEUILLE DE CÉLERI ET NORI

**OU**

**MAQUEREAU FLAMBÉ**  
OIGNON RÔTI, FUMÉ AU FOIN

**MERLU FARCI**

OLIVES NOIRES, ARTICHAUT ET MARJOLAINE

**OU**

**JOUE DE COCHON GLACÉE AUX CRUSTACÉS**  
CERFEUIL TUBÉREUX, CHOUX DE BRUXELLES

**FROMAGE TRAVAILLÉ PAR LE CHEF**  
SUPPLÉMENT DE 8€

**DESSERT AU CHOIX À LA CARTE**

- 55€ MENU LOGODEN**

**AMUSE BOUCHE**

**MAQUEREAU FLAMBÉ**  
OIGNON RÔTI, FUMÉ AU FOIN

**OU**

**CŒUF ET GAMBAS MARINÉS**  
POTIMARRON, LAVANDE ET ROMARIN

**ROUGET EN CROÛTE DE TAPIOCA**  
POLENTA, JUS DE BOUILLABAISSÉ AU BEURRE

**OU**

**POITRINE DE CANARD DE LA MAISON BURGAUD**  
FIGUES NOIRES, SENTEUR DE PAIN D'ÉPICES

**FROMAGE TRAVAILLÉ PAR LE CHEF**  
SUPPLÉMENT DE 8€

**DESSERT AU CHOIX À LA CARTE**

- 119€ MENU HOMARD BLEU**

**AMUSE BOUCHE**

**RAVIOLI DE HOMARD BLEU EN CAPPUCCINO**

**HOMARD BLEU ENTIER GRATINÉ**  
BEURRE DE CORAIL

**DESSERT AU CHOIX À LA CARTE**



MENU DE PAQUES  
DIMANCHE 20 AVRIL 2025

Pièces cocktail

Amuse-bouche

-

Asperge blanche  
Agrumes, praire et cardamone

-

Noix de Saint Jacques  
Gnocchi au pecorino, ail des ours

-

Dos de bar  
Crôte de sardine, nuage de pommeS de terre anisé  
Ou

Chevreau Pascal  
Olives noires, blettes et thym citron

-

Trou Normand

-

Fraises Yuzu  
basilic Thaï

-

Chocolat équateur  
Praliné noisette, poires épicées, sorbet sarrasin

-

Mignardises

MENU 90 €/PERS - EAU ET BOISSON CHAUDE

